

Vendredi 20 janvier 2012

HEBDOMADAIRE REGIONAL D'INFORMATION • N° 3383 • 1,30 €

6, rue du Traité de Paris BP 1529 - 44215 PORNIC cedex - Tél. 02 51 74 00 30 Fax. 02 51 74 00 39

Il a remporté le concours national amateur **Yvon Reyss, un Bernerrien** **champion de cuisine**

Yvon Reyss habite La Bernerie la plus grande partie de l'année. Il vient de remporter le championnat national de cuisine amateur.

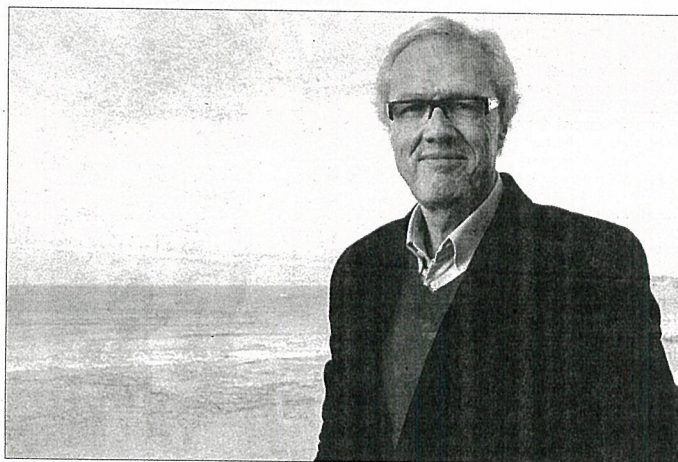
Rencontre

Regardez la photo. Son visage ne vous est peut-être pas inconnu. Pour deux raisons. D'abord, parce qu'Yvon Reyss a été invité il y a peu à l'émission *C'est au programme* de Sophie Davant sur France 2. Ensuite parce ce Bernerrien aime arpenter les allées du marché de sa commune d'adoption, au fil des rencontres.

Sa passion ? La cuisine. Chercher, créer, mijoter. L'ancien ingénieur cadre de l'industrie cosmétique passe aujourd'hui ses journées derrière ses fourneaux. Enfin, plutôt des fourneaux. Car son passe-temps favori l'a récemment emmené jusqu'à Paris pour participer au championnat de France de cuisine amateur. Yvon Reyss est revenu à La Bernerie, le trophée dans la poche.

Sang-froid et créativité

C'est encore avec un regard pétillant qu'il décrit les difficultés du concours et les plats qu'il a préparés. À chaque étape du parcours, un panier surprise est révélé aux candidats qui doivent utiliser tous les ingrédients en une heure. Les premières épreuves se déroulent dans le



Yvon Reyss habite La Bernerie depuis 1998

supermarché partenaire "avec les clients poussant les chariots dans les rayons", raconte Yvon Reyss.

Autant dire que sang-froid et concentration doivent se mélanger harmonieusement avec créativité... et goût, tout simplement. "Pour les quarts de finale, nous devions concocter dix verrines en une heure. J'avais préparé un chaud-froid de crevettes crues sur un consommé de petits pois".

Du plaisir

La finale était relevée. Le panier surprise, qui comprenait des denrées très diverses, allant du foie gras au carambar, s'est terminé en "côtelettes d'agneau, accompagnées de raviolo, poire à crue avec en dessert une ver-

rine laitière, ananas caramélisé au beurre salé".

Cela vous met l'eau à la bouche ? C'est normal. Pour Yvon Reyss, la cuisine est avant tout un plaisir. "J'aime aller au marché pour trouver des produits les plus naturels possibles, puis les traiter en douceur". Ce qui se fait très souvent. "Je cuisine tous les jours et je reçois beaucoup". L'amateur de pêche à pied trouve son bonheur dans l'estran bernierien pour préparer ensuite un sorbet d'huîtres...

Transmission

Si Yvon Reyss parle si bien de la cuisine, c'est parce qu'il sent un manque. Une génération qui n'a pas bénéficié pour lui d'une "transmission de connaissance".

Autant dire que le récent engouement des Français et des médias pour l'art culinaire le réjouit. "On redécouvre le bien manger, l'équilibre, en se faisant plaisir". Ce qui ne cache pas une certaine frustration. "Pour l'instant, où peut-on acquérir cette connaissance ? Il n'y a rien dans les écoles".

Le Bernerrien compte d'ailleurs bien y mettre son grain de sel. Sophie Davant veut l'inviter pour une semaine. Et il annonce plusieurs projets "culinaires et populaires". On n'en saura rien pour le moment. Les idées sont encore en décoction.

Utile. Site internet. www.mychefyon.fr

Coralie Durand